

Muttertag
13. Mai 2018



Hotel
Schloss Seefels

Kulinarisch-musikalischer Muttertagslunch an der stimmungsvollsten Adresse am Wörthersee

Feiern Sie den Muttertag am 13. Mai 2018 ab 12 Uhr
auf der Gourmet-Terrasse oder in der lichtdurchfluteten Orangerie.

Küchenchef Richard Hessel kreiert für Sie Spezialitäten,
die vom Team um Maître Johannes Doujak serviert werden.
Diego Piotto begleitet den Lunch mit seiner Gitarre.

Unsere Aperitif-Empfehlung:
Muttertags-Vermouth € 8,-

Muttertags-Menü



Die Mutter freut sich über
eine Rose und ein kleines Präsent.

Vorspeisen vom Buffet

Unsere klassisch gefüllte Milchkalbsbrust
mit Petersilienerdäpfeln und jungem Gemüse

Geflämmte Zitrontarte
mit Rotweineis, Erdbeeren und
weißer Schokoladensauce

3-Gang-Menü pro Person € 48,-

Weitere Menüvorschläge finden Sie auf der Rückseite.
Tischreservierungen erbeten unter Tel. 04272/2377

Vorspeisen vom Buffet

Spargelsulz mit Beinschinken und Kren, steirisch mariniertes Rindfleisch mit Radieschen
Verhackertes von der warm geräucherten Pörtschacher Forelle, Räucherlachs und
Graved Lachs aus der Steiermark vom Kulmer, Beef Tatar und Carpaccio vom Kärntner Rind
Maishuhn-Roulade mit Pilzen, Vitello Tartufo mit Kapern, Antipasti, pikanter Garnelencocktail
Kirschparadeiser mit Minimozzarella, Bauernsalat mit Fetakäse, Erdäpfelsalat mit Speck
Karottensalat, Gurkensalat mit Dill, Spargelsalat, Blattsalate mit Dressing

Menü-Vorschlag 2



Vorspeisen vom Buffet

Tafelspitz-Consommé mit Butternockerl und Wurzelgemüse

Filet von der Pörtschacher Lachsforelle
mit Spargelrisotto, ersten Wildkräutern
und geriebenem istrischen Trüffelkäse

Variation vom Techelsberger Bauerntopfen

4-Gang-Menü pro Person € 57,-



Menü-Vorschlag 3

Vorspeisen vom Buffet

Bärlauchrahm-Süppchen mit Topfennockerl und geräucherter Entenbrust

Medaillons vom Maibock-Rücken und Ragout aus der Keule
mit Kirschkraut, Morcheln und gefüllten Erdäpfelknöderl

Dessert von Himbeere und Rhabarber mit Mascarpone

4-Gang-Menü pro Person € 59,-

Kindermenü € 24,-

Frittaten- oder Grießnockerlsuppe, Wienerschnitzerl vom Milchkalb
mit Petersilienerdäpfeln, kleines gemischtes Eis